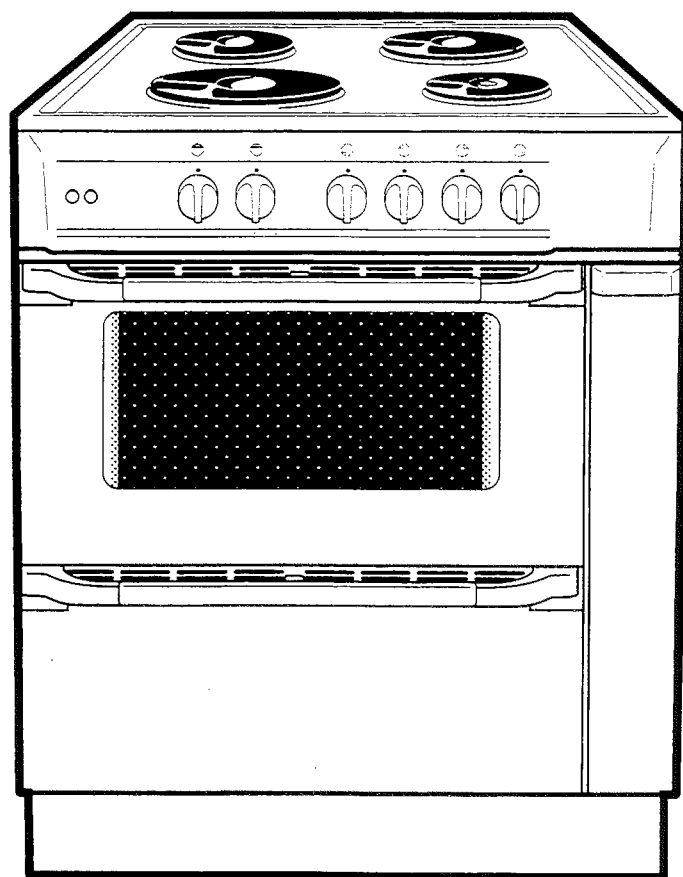




Bruks- och installationsanvisning  
Käyttö- ja asennusohje

# Regina

QSP 600 QSP 700



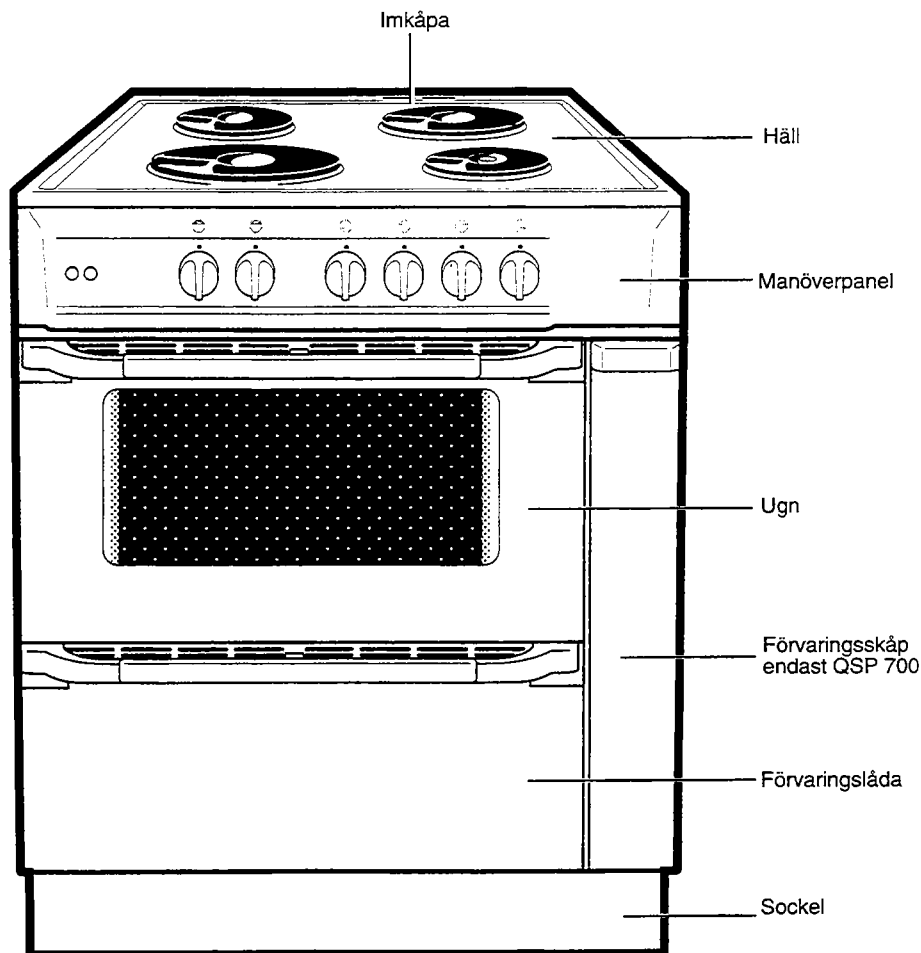
# SISÄLLYSLUETTELO

## INNEHÅLLSFÖRTECKNING

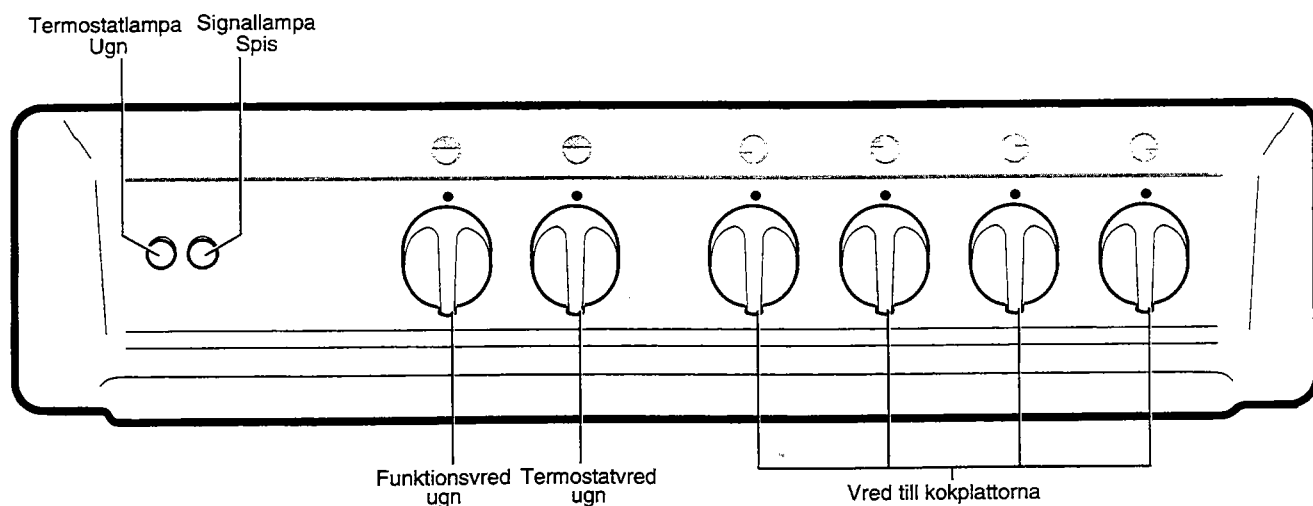
<b>Viktigt att veta</b>	2	<b>Tärkeä Muistaa</b>	21
<b>För Användaren</b>		<b>Käyttäjälle</b>	
Bekanta dig med spisen:		Opi tuntemaan:	
Spisen	4	Liesi	22
Manöverpanelen	4	Ohjauspaneeli	22
Hällen	5	Keittotaso	23
Ugnen	5	Uuni	23
Förvaringslådan	5	Säilytyslaatikko	23
Säkerhetsutrustningen	6	Turvavarusteet	24
Tillbehören	6	Varusteet	24
Innan du använder spisen:		Ennen kuin käytät liesiä:	
Upphetta kokplattorna	7	Kuumenna keittolevyt	25
Rengör plåtarna/luogpannan	7	Puhdista leivinpellin uunipannu	25
Bränn av ugnen	7	Polta uunin suojaraksoja	25
Så här använder du:		Näin käytät:	
Kokplattorna	8	Keittolevyjä	26
Ugnen	9	Uunia	27
Så här sköter och rengör du:		Näin hoidat ja puhdistat:	
Emaljerade ytor	11	Emaloituja pintoja	29
Kokplattorna	11	Keittolevyjä	29
Ugnen	11	Uunia	29
Förvaringslådan	12	Säilytyslaatikko	30
Lamporna	12	Lampuja	30
Konsumentköp EHL	13	Takuu	31
Service och reservdelar	13	Huolto ja varaosat	31
Råd och tips vid		Neuvoja ja vinkkejä	
Praktiska problem	17	Käytännön ongelmiin	35
Tekniska problem	18	Teknisiin ongelmiin	36
Tabell för		Taulukko	
Matlagning	19	Ruoanvalmistukseen	37
Bakning	20	Paistamiseen	38
<b>För Installatören</b>		<b>Asentajalle</b>	
Transportskador	13	Kuljetusvauriot	31
Tekniska uppgifter	14	Tekniset tiedot	32
Elektrisk anslutning	14	Sähköliitäntä	32
Installation	15	Asennus	33

# BEKANTA DIG MED SPISEN

## Spisen

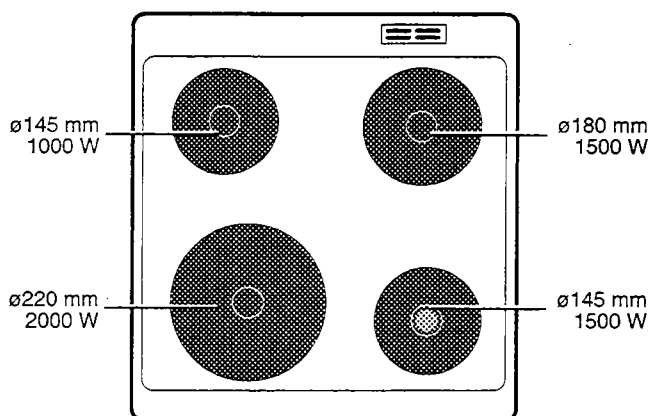


## Manöverpanelen



## Hällen

Hällen har fyra gjutjärnsplattor. Snabbplattan, som är markerad med en röd prick, är placerad längst fram till höger.



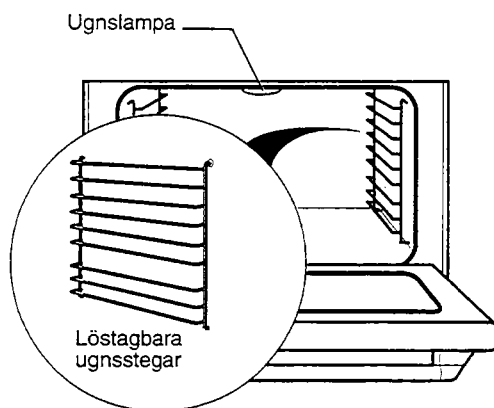
## Ugnen

Ugnen har vanlig slät emalj.

Lägg aldrig aluminiumfolie direkt på ugsnbotten. Emaljen kan överhettas och förstöras, då foliet hindrar undervärmen.

**Ugnen** har fem värmesystem

- konventionell värme, dvs över/undervärme
- ☉ övervärme
- ☉ undervärme
- ☉ grill
- ☉ gratinering



## Förvaringslådan

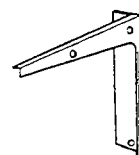
Under ugnen finns en förvaringslåda för tillbehören. Du öppnar lådan genom att lyfta handtaget en aning uppåt. Dra sedan ut lådan. Förvaringslådan är försedd med en spärr i bakre kant och kan därför inte dras ut för långt.

## Säkerhetsutrustningen

Spisen uppfyller Boverkets krav beträffande barn-säkerhet, under förutsättning att godtagbara avställningsytor (min 400 mm breda) finns på båda sidor om spisen, samt att tippskydd och kastrullskydd (extra tillbehör) monterats, se sid 16, och att lucklåset är i funktion.

- **Kastrullskydd** (extra tillbehör) monteras i hällens framkant. Med skyddet monterat försvårar du för barn att nå ett kastrullhandtag och tippa heta vätskor över sig.
- **Tippskyddet** monteras för att spisen inte skall kunna tippa vid onormal belastning, t ex om ett barn sätter sig på en öppen ugnslucka.

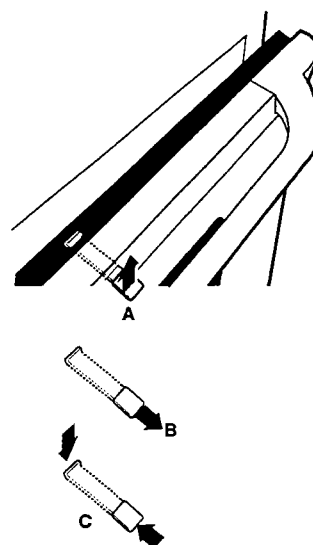
Tippskyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats.



- **Luckspärren** är vid leverans i funktion. Lyft spärren uppåt, samtidigt som du drar luckan utåt (bild A). Med spärren i funktion är det svårare för barn att öppna luckan.

Om spärren **inte** är i funktion, dra ut spärren på luckans framsida (bild B).

För att **sätta** spärren **ur funktion**, öppna luckan (kontrollera att ugnen inte är varm) och tryck ner spärren på luckans överkant samtidigt som du trycker in spärren på luckan (bild C).



## Tillbehören

- Emaljerade bakplåtar och långpanna
- grillgaller
- tippskydd inkl monteringsdetaljer, art nr 300 13 90-09
- kastrullskydd (extra tillbehör) inkl monteringsdetaljer
  - art nr 305 00 00–21, för 60 cm bred spis
  - art nr 305 00 00–22, för 70 cm bred spis

# INNAN DU ANVÄNDER SPISEN:

Spisen är avsedd för hushåll med normalt förekommande matlagning och bakning. Används den för andra ändamål, kan det finnas risk för person- och/eller egendomsskada. Kontrollera barnsäkerheten: Tippskydd och kastrullskydd (extra tillbehör) skall vara monterade samt lucklåset fungera. Dessutom måste det finnas minst 400 mm avställningsyta på båda sidor om spisen. Låt inte barn leka med eller röra vred och luckor.

## Upphetta kokplattorna

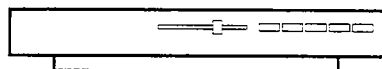
Plattorna är förbehandlade med ett rostskyddsmedel, vilket fäster bättre om du upphettar plattorna före användning. Värm upp två plattor i taget på högsta effekt i max 5 minuter. Lätt rök och os utvecklas då rester av lösningsmedlet förångas.

## Rengör plåtarna/långpannan

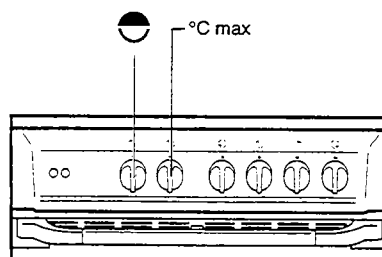
Diska plåtarna/långpannan med varmt vatten och eventuellt handdiskmedel. Skölj och torka torrt med hushållspapper.

## Bränn av ugnen

Ugnen skall brännas av före användning. Håll barn och djur borta från spisen. Den blir varm vid avbränning. Sörj för god luftväxling med hjälp av t ex köksfläkten.



- Sätt på över/undervärme ● samt maximal temperatur.
- Stäng av när eventuell lukt och rökutveckling upphört.



# SÅ HÄR ANVÄNDER DU:

Lämna aldrig friturekokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid ev brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. OBS! KVÄV ELDEN MED LOCK, ANVÄND ALDRIG VATTEN. Kokplattor och ugn blir vid användning mycket varma. Beröring kan ge brännskador. Håll barn borta från spisen. Kokplattor, grytor osv behåller värmen lång tid efter användning. Kontrollera att kokplattorna är avstängda när de inte används. Samtliga vred skall vara nollställda. Vrid ur säkerhetssynpunkt kastrullers och stekpannors handtag, så de inte sticker ut utanför spisen. Kontrollera kärelets botten. Kärle med konvex botten, dvs som buktar utåt, ger dålig värmekontakt. Använd endast kärle som är lämpliga på kokplattor och i ugn.

## Kokplattorna

Hällen har fyra plattor. Den främre högra plattan, som är märkt med en röd prick, är en snabbplatta.

Varje platta regleras med ett vred som sitter i manöverpanelen. När du sätter på en platta tänds den röda signallampan. På panelen finns också symboler som visar plattans läge på hällen.

Vreden har fasta lägen markerade från 1–6, där 6 ger den högsta värmen. De kan vridas både med- och moturs.

Vanligtvis kan du koka upp på högsta läget och sedan välja en lägre inställning. Efter en tid lär du dig, beroende på kärle, mängd och innehåll att välja rätt läge. När du använder lock bör du sänka värmen för att minska risken för överkok.

## Val av kokkärle

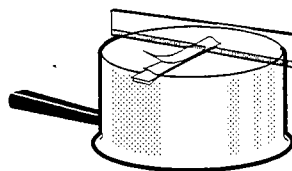
För att spara energi och tid bör kastrullens/stekpannans botten vara

- minst lika stor som hela kokplattan
- något konkav dvs bukta inåt. Från 0,1–1,0 mm beroende på kokkärelets material och botten diameter. Vid uppvärmning kan botten böja sig utåt, men den bör aldrig bli konvex.

Kontrollera kärelets planhet genom att hålla upp det mot en lampa och dra t ex en rak linjal mot botten.

Så här bestämmer du konkaviteten storlek:

Klipp ca 15 mm breda pappersremsor av 100–grams papper (ca 0,1 mm tjockt). Jämför med din bruksanvisning, som är tryckt på sådant papper. Kan du få plats med fler än 10 remsor mellan botten och linjal har du en kastrull som ger en förlängd uppkokningstid.



## Ugnen

Var försiktig när du öppnar ugnsluckan vid grillning, matlagning och bakning. Varm luft strömmar ut. Håll barn borta från ugnen. Använd väl isolerande grytlappar och ta ett stadigt grepp i det som skall ut ur ugnen.






Ugnsutrymmet och en öppen ugnslucka blir vid användning mycket varma. De behåller också värmen lång tid efter användning. Beröring kan ge brännskador, håll barn borta från spisen. Klipp hål i ett hörn på stekpåsen innan den sätts in i ugnen. Du minskar då risken att bränna dig på het ånga när den skall öppnas. Kontrollera att ugnen är avstängd när den inte används. Samtliga ugnsvred skall vara nollställda.

Vid temperaturväxling och/eller ojämn placering av bakverk på plåten finns en viss risk att denna slår sig. Detta gäller speciellt vid gräddning av pizza, scones och dylikt.

Lägg aldrig aluminiumfolie direkt på ugnsbotten, emaljen kan överhettas och skadas.

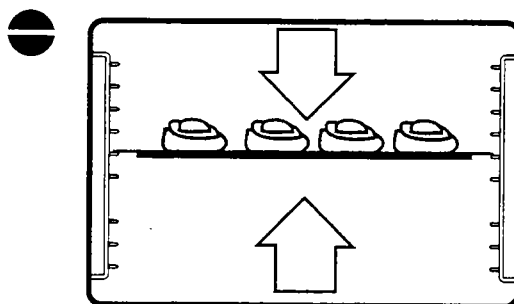
För samtliga funktioner gäller att termostatlampen lyser under uppvärmning. Vid uppnådd temperatur slocknar lampen (tänds och släcks när termostaten slår till och från).

I **ugnen** kan du använda:

-  **konventionell värme**, dvs över/undervärme, tak- och bottenelement inkopplade
-  **övervärme**, takelement inkopplat.
-  **undervärme**, bottenelement inkopplat
-  **grill**, grillelement i taket inkopplat
-  **gratinering**, grill- och bottenelement inkopplat. Kan även användas som **snabbstart**. Ställ då in en temperatur, när termostatlampen slocknar väljer du önskad funktion på funktionsvredet.

## Bakning/Matlagning

Följ tabellrekommendationerna. Prova mjuka kakor med en provsticka ca 5 minuter före full tid. Du har då möjlighet att förkorta/förlänga baktiden. Resultatet kan påverkas av recept, formars material, färg, form och storlek.





## Stekning

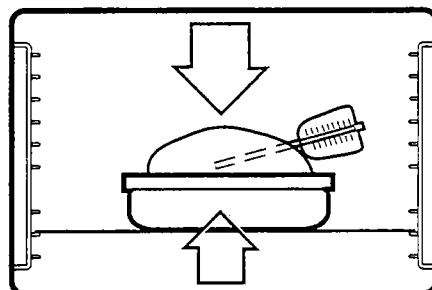
Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt. För att skyn inte skall torka in och bränna fast, bör du välja en lagom stor ugnssäker form. Julskinka placeras lämpligen på ett stort stekfat eller i långpannan. Det bildas i regel mycket spad efter skinkan. OBS! Var försiktig när du tar ut den.

### Användning av stektermometer

Stick in spetsen på stektermometern i den tjockaste delen av steken och helst så att hela den rostfria delen är inne i köttet. I långsmala stekar sticker man in termometern från kortsidan, i knubbiga samt små snett uppifrån. Fett eller ben kan ge missvisande temperatur. Undvik att termometern stöter mot dessa.

Ställ in steken i ugnen, ugnsgallret på fals 1 eller 2. När du tagit ut steken ur ugnen stiger temperaturen ytterligare några grader. Täck steken med aluminiumfolie och låt den vila cirka femton minuter. Under den tiden stabiliseras köttet och köttsaften rinner inte ut, när steken sedan skivas.

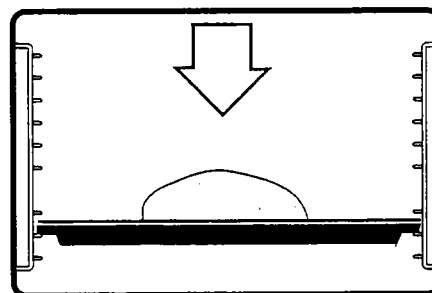
Vid stekning av djupfryst kött, utan föregående upptining, sänker du ugnsvärmen ca 20°C från rekommenderad värme och ökar stektiden med 20–25%. Undantaget är s k Tjälknöl (stek av nöt eller vilt), som skall stekas otinad i 70°C ugnsvärme 10–12 timmar beräknat på ca 1 kg stek. Efter några timmar, när steken tinat, kan du med fördel använda temometern.




## Grillning

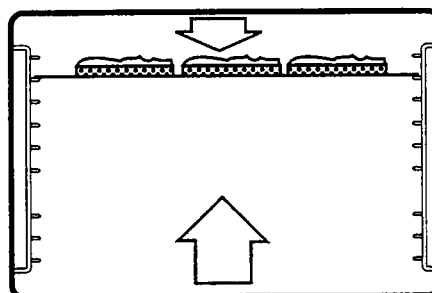
Fläskkotletter, biffar, fiskfiléer o d skall placeras högt upp i ugnen, medan t ex revbensspjäll skall placeras på fals 1 eller 2.

Grillresultatet blir bäst om det som skall grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av och lägg det på grillgallret. Krydda efter önskemål. Placera alltid en långpanna med folie under grillgallret för att samla upp fettstänk. Följ tabellrekommendationerna och börja grilla efter **3–5 minuters uppvärmning**. Passa noga och vänd en gång under tiden. För lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat. Ugnsluckan skall vara stängd vid grillning.



## Gratinerer

Ställ funktionsvredet på . Grill- och botten elementet är då inkopplade för färgsättning. Ugnen är varm när termostatlampen slocknat.



# SÅ HÄR SKÖTER OCH RENGÖR DU:

Tippskyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats. Kontrollera att kabeln inte kommer i kläm, när spisen skjuts in efter rengöring bakom spisen. Håll kokplattor och ugn rena av hygien- och säkerhetsskäl. Påbyggda fettfläckar och annat spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand. Läs och följ bruksanvisningens och rengöringsmedlets anvisningar samt ev varningstexter. Nollställ samtliga vred vid byte av trasig lampa, följ bruksanvisningen.

## Emaljerade ytor

Rengör emaljerade ytor med en ren trasa och varmt vatten, eventuellt tillsatt med lite handdiskmedel. Använd aldrig skurmedel eller andra repande medel på emaljen.



## Kokplattorna

En nedsmutsad kokplatta försämrar värmeöverföringen mellan kärl och platta. Torka efter användning av kokplattorna med en fuktig trasa och handdiskmedel. Låt inte överkok bränna fast utan ta bort det med en gång.

Gör så här vid kraftigare nedsmutsning:

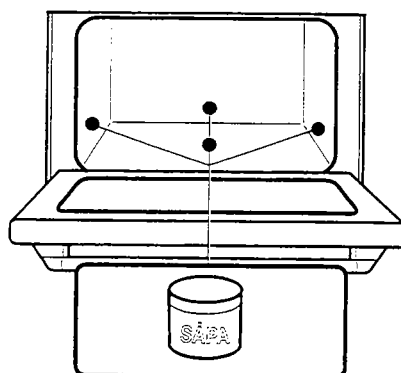
- Rengör plattorna grundligt med tvålull, typ Svinto. Skölj bort allt lödder och torka torrt med hushållspapper.
- Stryk, med en bomullstrasa, ut ett jämnt lager rostskyddsfärg på den torra och kalla plattan.
- Bränn därefter in rostskyddet genom att värma upp två plattor i taget på högsta temperatur i max 5 minuter. Lätt rök och os utvecklas då rester av lösningsmedel förångas.
- Eventuell färg på emaljen, som skall vara kall, och på händerna tar du lätt bort med lacknafta.
- Färgen finns hos återförsäljarna och AB Elektroservice.

## Ugnen

Ugnen har slät emalj. Efter användning torkas alltid ugnen av med varmt vatten gärna med handdiskmedel tillsatt.

Gör så här vid kraftigare nedsmutsning:

- Spill eller överkok som sitter fast, lossar du med t ex en smörkniv.
- Stryk med en svamp ut såpa, gärna flytande, i ugnen.
- Stäng luckan. Sätt ugnen på 100°C och ● över/undervärme i ca 10 minuter.
- När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten och torkas. Eventuellt kan du behöva gnida försiktigt med tvålull.
- Upprepa behandlingen vid behov.



## Ugnsluckorna

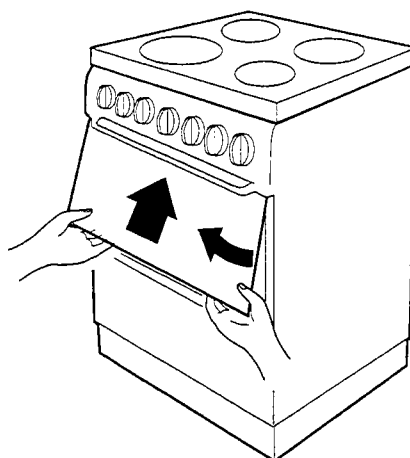
Emaljen rengör du med en ren trasa, varmt vatten och handdiskmedel. Vid hård nedsmutsning kan du med försiktighet använda tvålull.

Luckglaset i ugnen har ett värmereflekterande skikt. och rengörs lämpligast med fönsterputsmedel med ammoniak.

Gör så här vid rengöring av de glassidor som är vända mot varandra:

- Fatta det yttre glaset med båda händerna, tag bort det genom att lyfta glaset uppåt och utåt.
- Rengör glaset som ovan.
- OBS! Efter rengöring monteras:
  - glas med **vit** dekor med dekoren **utåt**
  - **övrigt** glas med dekoren **inåt**.

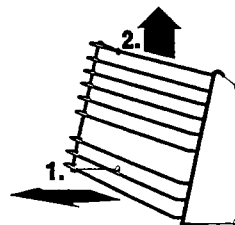
Viktigt! Var försiktig så att du inte skadar glaset. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att glaset spricker efter några uppvärmningar.



## Ugnsutrustningen/Tillbehören

Lossa stegarna i de nedre hörnen, lyft snett uppåt och ta ut dem. Diska stegar och galler i diskmaskin eller i varmt vatten och handdiskmedel. Vid kraftig nedsmutsning kan de behöva ligga i blöt och sedan rengöras eventuellt med tvålull.

Plåt och långpanna torkas efter användning av med hushållspapper och/eller diskas i varmt vatten eventuellt med tillsats av handdiskmedel. Plåtarna kan vid behov skrapas av med en bakplåtsskrapa. Till fastbrända fläckar kan du använda tvålull. Torka torrt med hushållspapper.



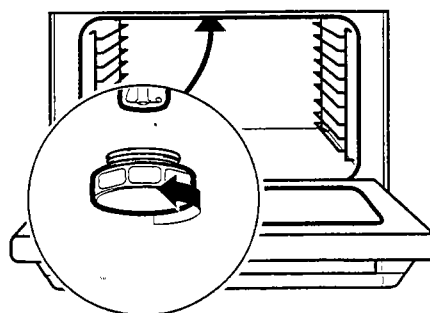
## Fövaringslådan

Du kan vid behov ta ut lådan för rengöring. Drag ut den så långt det går. Tag sedan tag i sidorna och lyft uppåt så att lådan går fri från spärren i bakkanten. Avlägsna lådan. Efter rengöring sätter du tillbaka lådan på konsolerna och skjuter in den.

## Lamporna

### Byte av ugnslampa

- 1 Nollställ alla **vred** och kontrollera att ugnen inte är varm.
- 2 Skruva av skyddsglasets.
- 3 Skruva ur den trasiga lampan.
- 4 Sätt i en ny ugnslampa med E-14 sockel, märkt 230–240V, 15 W och 300°C.
- 5 Återmontera skyddsglasets.



### Termostatlampor

Dessa är av glimlampetyp. Vid eventuellt fel, kontakta AB Elektroservice.

# KONSUMENTKÖP EHL

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller konsumentköp EHL samt övriga EHL bestämmelser, som du får av säljaren.

## SERVICE OCH RESERVDELAR

Service och reparationer bör utföras av AB Elektroservice eller av leverantören auktoriserat serviceföretag. Använd endast reservdelar som tillhandahålles av dessa. Se konsumentköp EHL.

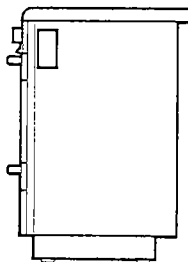
Service och reservdelar kan du erhålla från AB Elektroservice (se "Hushållsmaskiner – Service" i telefonkatalogens Gula Sidor) eller hos återförsäljaren.

På dataskylten, spisens högra sida, finner du uppgifter om spisen. Fyll i dem här nedanför så de finns tillhands om du behöver tillkalla service.

Mod .....

Prod nr .....

Ser nr .....



För service och reservdelar i **Finland** ansvarar kontrakterade serviceaffärer runt om i landet samt HUOLTOLUX- affärerna i Helsingfors, Tammerfors, Björneborg, och Åbo.

Huoltolux, Helsingfors tel 90 - 77 001

Huoltolux, Tammerfors tel 90 - 287 804

Huoltolux, Björneborg tel 939 - 323 300

Huoltolux, Åbo tel 921 - 511 611

Spisen har i Finland ett års garanti. Garantivillkoren uppfyller branschens allmänna villkor och de finns att få hos återförsäljaren eller leverantören. Spara inköpskvittot som verifikation för inköpsdatumet. Garantin omfattar material- och produktionsfel, som meddelats inom garantitiden.

## TRANSPORTSKADOR

Kontrollera att spisen är felfri och utan skador. Transportskador skall omedelbart anmälas till Distrilux Distributionskontor, se fraktsedeln. Vid leverans från butik eller återförsäljare – kontakta dem.

# TEKNISKA UPPGIFTER

	QSP 600	QSP 700
MÅTT (mm)		
bredd	597	697
höjd, vid leverans	900	850
djup	595	595
VOLYM (liter)		
ugn	48	48
TOTAL EFFEKT (Watt)		
220 V- spis	9 015	9 015
380 V- spis	9 032	9 032
PLATTORNA	STORLEK (mm)	EFFEKT (Watt)
bakre vänstra	145	1 000
bakre högra	180	1 500
främre vänstra	220	2 000
främre högra	145	1 500
BELYSNING		
Panel:		
Signal/Temostatlampor av glimlampetyp		

Ugn:  
Ugnslampa med E-14 sockel, märkt 230– 240 V, 15 W och 300°C

Med reservation för ändringar

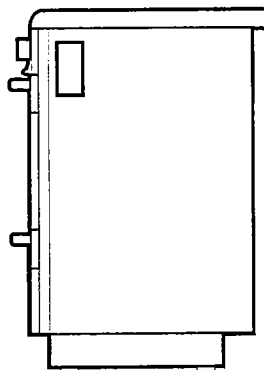
## ELEKTRISK ANSLUTNING

Eventuella ingrepp i spisen skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra spisen och leda till skada på person och/eller egendom.

Spis som levereras med sladd och stickpropp skall anslutas till motsvarande vägguttag. Vi rekommenderar att spisen ansluts till något av följande alternativ.

Spänning	Säkring
220 V 2 N fas	20 A
3 N fas	3x 10 A
380 V 2 fas	16 A
3 fas	3x 10 A

Inkopplingsalternativ för spisen framgår av skylten på bakstycket. Anslutningseffekt och spänning finns angivet på dataskylten, se spisens högra sida.



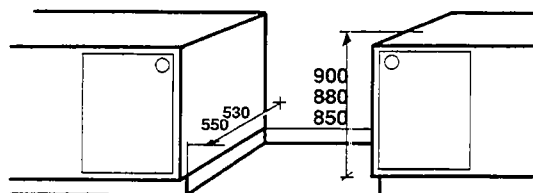
# INSTALLATION

Tippskyddet skall monteras för att spisen inte skall kunna tippa vid onormal belastning, t ex om ett barn sätter sig på en öppen ugnslucka. Obs! Tippskyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats. Kastrullskydd (extra tillbehör) skall monteras för att göra det svårare för barn att nå kastrullhandtag och tippa heta vätskor över sig. Kontrollera, för att försvåra för barn att öppna en ugnslucka, att luckspärrarna är i funktion. Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med kan vara vassa. Handskar bör användas vid förflyttning av spisen. Kontrollera att spisens kabel inte kommer i kläm när spisen skjuts in på plats.

Avemballera spisen. Mät arbetsbänkens höjd från golvet till bänkens ovansida och sockeldjupet från väggen till sockelns framkant (se bild).

**QSP 600** (60 cm bred) har en fast sockel anpassad till 900 mm bänkhöjd och 530 mm skåpsockel.

**QSP 700** (70 cm bred) levereras för att passa till 850 mm bänkhöjd och 530 mm skåpsockel. Stämmer inte höjd och djup kan dess teleskopsockel ändras för att passa till 880 eller 900 mm bänkhöjd, resp 550 mm skåpsockel.

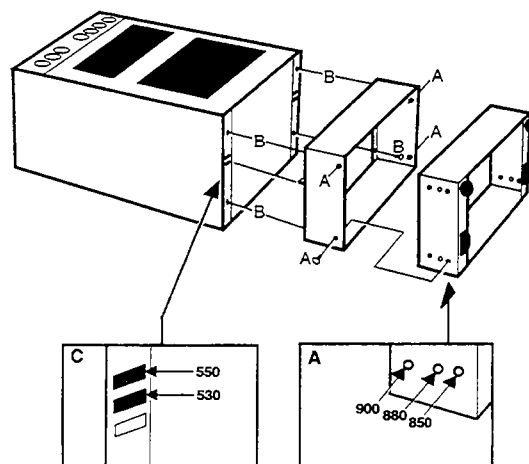


## Ändring av sockelhöjd och -djup

Skall båda måtten ändras görs det samtidigt. Läs hela förloppet innan du börjar ändra.

530 mm är minsta sockeldjup för spisen. Ett mindre sockeldjup kan medföra att spisen tippar vid hög belastning på luckan.

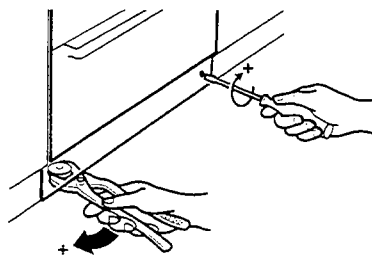
- 1 Lägg ned spisen försiktigt (se bild). Använd t ex frigolit från emballaget som distans mellan golv och spis.
- 2 Skruva ur skruvarna A (4 st, se bild). Om du endast vill ändra höjden dra då ut den inre sockeln en bit. Dra i de konsoler på vilka hjul och fötter är monterade. OBS! Var försiktig, det finns vassa kanter under spisen. Läs vidare fr o m punkt 5. För ändring av djupet drar du ut sockeln helt.
- 3 Skruva ur skruvarna B (4 st, se bild) och ta bort den yttre sockeln.
- 4 Välj läge C 550 mm (se bild) och sätt tillbaka den yttre sockeln. Skruva i skruvarna B och skjut in den inre sockeln en bit.
- 5 Skruva åter i A i något av hålen för 850, 880 och 900 mm bänkhöjd (se bild).
- 6 Res upp spisen och anslut den elektriskt. Skjut in spisen på plats och nivåjustera (se nästa sida) innan du monterar säkerhetsutrustningen.



## Nivåjustering

Kontrollera att spisen står plant genom att placera ett vattenpass på spisens hållram. Först på spisens vänstra eller högra sidokant, därefter på spisens framkant.

All eventuell justering (- 6, +12 mm) av "fötterna" i framkanten och hjulen i bakkanten sker framifrån. Använd en polygrip för att justera de främre "fötterna" och en stjärnskruvmejsel till de bakre hjulen.

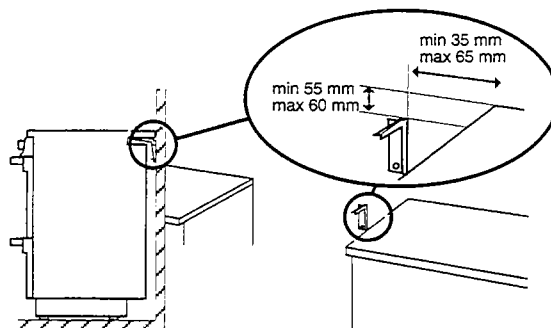


## Montering av säkerhetsutrustning

### Tippskyddet

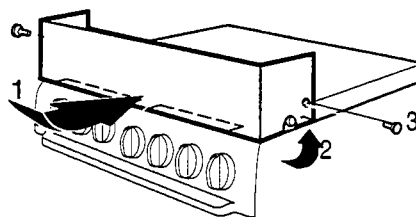
- 1 Rita en linje på väggen – efter nivåjustering – längs hällens bakre kant, se bild.
- 2 Mät ut var tippskyddet skall placeras och skruva fast det i massivt material eller lämplig förstärkning. Måttuppgifter, se bild.

Tippskyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats.



### Kastrullskydd (extra tillbehör)

- 1 För in den uppvikta kanten på kastrullskyddets långsida under hällens framkant.
- 2 Fäll upp skyddet så att kortsidans kanter griper tag under hällen.
- 3 Lås med plastpropparna.



### Luckspärr

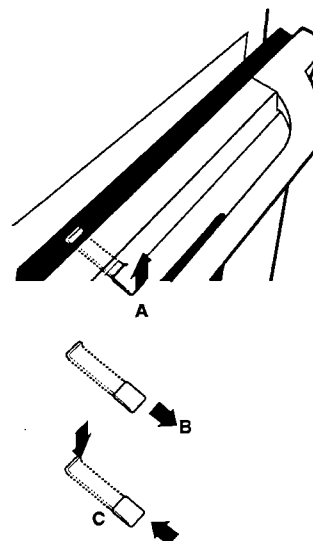
Spisen levereras med ugnsluckornas spärrar i funktion. Lyft spärren uppåt, samtidigt, som du drar luckan utåt (bild A). Med spärren i funktion är det svårare för barn att öppna luckorna.

Om spärren inte är i funktion.

- Dra ut spärren på luckans framsida (bild B).

För att sätta spärren ur funktion.

- 1 Öppna luckan. Kontrollera att ugnen inte är varm.
- 2 Tryck ner spärren på luckans överkant, samtidigt som du trycker in spärren på luckans framsida (bild C).



# RÅD OCH TIPS VID PRAKTISKA PROBLEM

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir platta.	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt.	Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept.
	Mat/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat.	Mat/vetebrödsdegar skall jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen skall fördjupningen gå tillbaka. Kontrollera jästiden mot receptets rekommendation.
	För lite jäst eller bakpulver.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.
	För varm fett/vätskeblandning förstör jästens verkan.	Kontrollera alltid temperaturen på vätskan innan du tillsätter den. För färsk jäst 37°C, för torrjäst 45-50°C.
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir torra.	För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl/vätska.
	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt, och blir därmed torrt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
Bakverk/maträtter blir för mörka.	Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverket/maträtten för mörk innan det är färdigt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
	För högt placerat bakverk/maträtt ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid placering för lågt i ugnen.	Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering.
Bakverk/maträtter blir ljusa	Aluminiumfolie i botten på ugnen hindrar undervärmen och kan dessutom skada emaljen.	Kontrollera att du inte har aluminiumfolie i botten på ugnen.
	Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.	Byt eventuellt till mörkare formar.






# RÅD OCH TIPS VID TEKNISKA PROBLEM

Gör inga ingrepp i spisen som kan orsaka skada på person eller produkt. Om problemet kvarstår efter nedanstående åtgärder, kontakta AB Elektroservice eller ett av leverantören auktoriserat serviceföretag.

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
Spisen fungerar inte.	Spisen får inte ström.	Kontrollera att stickproppen är ordentligt isatt.
		Byt trasig säkring. Obs! 1-fas = 1 säkring , dvs 3-fas spisar har 3 säkringar.
		Kontrollera att eventuell jordfelsbrytare är tillslagen.
Det tar lång tid att koka/steka.	Olämplig kastrull, stekpanna.	Välj en kastrull, stekpanna med lätt konkav botten. Glas och porslin, som kan användas på spis, har sämre värmeledningsförmåga än t ex aluminium.
	Vredet felinställt.	Det är i regel lämpligt att koka/hetta upp på högsta läge och sedan välja en lägre inställning.
Ugnslampan lyser inte.	Lampan är sönder eller dåligt isatt.	Kontrollera att den är ordentligt isatt. Byt trasiga lampa, se sid 12.
Plattorna är rostiga.	Spisen används sällan, t ex i fritidshuset.	Rostskyddsbehandla plattorna regelbundet, se sidan 11
	Kokplattelock.	Lägg aldrig locket på en smutsig och fuktig platta. Smuts binder fukt och ökar därmed risken för rost.
Luckspärrarna fungerar inte.	Spärrarna är inte satta i funktion.	Sätt spärrarna i funktion, se Säkerhetsutrustning, sid 6.

# TABELL FÖR MATLAGNING

	UGNSTEMPERATUR	FALSPLACERING	KÖTTETS INNERTEMP
			°C
STEKNING			
Bogbladsstek	175	1–2	80
Filé (fläsk, vilt, nöt)	175	1–2	60
Fläsk–karré	175	1–2	85
Kalvstek	175	1–2	70–75
Kyckling	175	2–3	–
Revbensspjäll	175	2–3	–
Rostbiff (jämnt rosa snittyta)	125	1–2	60
Rostbiff (rosa i mitten)	175	1–2	60
Sadel (lamm, vilt)	175	1–2	70–75
Skinkstek	175	1–2	75
Skinka (rimmad)	125	1–2	75
Skinka (i folie, rimmad)	175	1–2	75
Stek (lamm, nöt, vilt)	175	1–2	70–75
Tjälknöl	70–75	1–2	65
MATRÄTTER			
Fisk (kokning)	200	1	
Fisk(stekning)	200–225	1–2	
Gratänger	225	2–4	
Köttfärslimpa	175–200	2–3	
Köttbullar i långpanna	200–225	2–4	
Omeletter	200–225	3–4	
Piroger	225	4	
Pizza	250	4	
Potatis, bakad	225	3–4	
Puddingar, lådor	200–225	2–3	
Strömmingsflundra	225	3–4	
Suffléer	175–200	4	
Ugnspannkaka	225–250	4	

GRILLNING	UGNS- TEMPERATUR	FALS PLACERING	SKIVAT KÖTT	
			Tjocklek i cm	Cirka tid per sida
Biff	275	6–7	1,5	2,5– 3,5
Entrecôte	275	6–7	1,5	5
Fläsk, -karré, -kotlett	250	6–7	1,5	5 – 7
Grillkorv	275	7	–	5 (totaltid)
Hamburgare 100 g, djupfrost	275	7	1,0–1,5	4 – 5
Kyckling i halvor	225–250	2–3	–	15 – 20
Lever	275	6	1,0–1,5	4 – 5
Revbensspjäll, tjocka	225–250	1–2	–	30 – 40

Börja grilla efter 3– 5 minuters uppvärmning.

# TABELL FÖR BAKNING

	UGNSTEMPERATUR	FALSPLACERING	TID Minuter
	●	●	●
MATBRÖD			
Bondbröd	225	1	30–35
Bullar (råg, graham)	200–225	4	10–12
Formbröd/limpor - lätta	200–225	1	35–40
Formbröd/limpor - tunga	175–200	1	50–60
Hålkakor	200–225	4	10–15
Kuvertbröd/småfranska	225–250	4	8–10
Scones	225–250	4	8–10
VETEBRÖD			
Bullar	225	4	8–10
Längder/kransar	200–225	1	15–20
Skorpor (färgsättning)	200	4	15–20
Skorpor (torkning)	75–100	1–2	2– 4 h
MJUKA KAKOR			
Muffins	225	4	10–12
Rulltårta	225–250	4	5– 7
Sockerkaka (lätt)	175–200	1	35–45
Sockerkaka (tung)	150–175	1	50–60
Tårtbotten	175–200	1–2	30–40
SMÅKAKOR			
Maränger	100–150	4	40–50
Mazariner	175–200	4	15–20
Mördegskakor	175–200	4	5–10
Pepparkakor	175–200	4	5– 7
Smördegskakor	200–225	4	5–12

## Allmänna råd:

Flytta alltid över färdiggräddat bröd till ett galler. Täck med en bakduk, om det inte är ett bondbröd eller liknande som du vill ha en knaprig yta på.

Ugnen har sju falser (se bild). Falserna räknas nerifrån.

